

Директор ГБОУ



Ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет) общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

" 09 " 04 2022 г.

6 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,90	8,00	33,50	237,30
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	2,70	2,80	18,60	125,30
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,10	0,00	10,20	41,80
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,60	0,60	8,60	53,60
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	85	0,70	0,20	6,40	32,30
Итого за прием пищи:			550	11,00	11,60	77,30	490,30
Обед							
к/к	к/к	ДОП ГАРНИР: ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ (ПОРЦИОННО)	100	0,60	0,10	1,70	18,00
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	3,50	4,30	20,30	124,00
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	13,50	12,60	15,00	228,50
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,00	7,70	41,10	282,80
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,20	0,00	19,70	104,50
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	2,00	0,30	18,70	71,20
к/к	к/к	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	1,60	0,60	8,60	53,60
Итого за прием пищи:			860	25,40	25,60	125,10	882,60
Всего за день:				36,40	37,20	202,40	1 372,90

Зав. производством:
Калькулятор: